

Côté Mer

Le Grand Large

Les plateaux de fruits de Mer
(Tarifs par personne)

Le Crabe
31.00€

Le Demi Homard
20.00€ + 8€ les 100grs de homard

Le Royal
1/2 Crabe & 1/2 Homard
25€ + 8€ les 100grs de homard

L'assiette de fruits de mer
17.00€

Tous nos plateaux et assiettes de fruits de mer sont composés de crevettes, crevettes grises, bigorneaux, bulots, moules, coques ou palourdes, 3 huîtres, 3 langoustines & rameaux de salicorne.

Les moules marinières, frites.....	12.00€
<i>The Mussels in white wine with french fries</i>	
Les moules à la crème, frites.....	13.00€
<i>The Mussels with cream sauce and french fries</i>	
Les huîtres fines de claire N°3.....	6.....11.40€
<i>The Oysters</i>	
	9.....16.20€
	12.....22.00€

Les propositions du Pêcheur

L'escalope de saumon, tagliatelles, sauce poireaux & curry..... 12.00€
The salmon filet with tagliatelles, leeks and curry sauce

Le filet de Sébaste à l'Ecume de Wimereux et lardons,
écrasé de pomme de terre et fondue de poireaux aux champignons 15.00€
*The redfish filet, « Ecume de Wimereux » and bacon sauce,
mashed potatoes, leeks and mushrooms fondue*

Le pot au feu du pêcheur..... 16.00€
The fish and seafood « Pot au feu »
(Moules, crevettes, carrelet, lieu, légumes et pommes vapeur)

Le dos de cabillaud et sa sauce au chorizo, pommes vapeur..... 18.00€
The cod fillet and chorizo sauce, steamed potatoes

Les noix de St Jacques, sauce pesto rouge crémée, tagliatelles..... 18.00€
The scallops with creamed pesto rosse sauce and tagliatelles

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets T.V.A comprise.

*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.
All taxes included*

Côté Terre

Les pièces du boucher et plats cuisinés

Le jambon fumé grillé, frites et salade	12.00€
<i>The grilled ham, with french fries and salad</i>	
<i>(Sauce poivre, maroilles ou béarnaise)</i>	
La carbonnade de bœuf.....	14.50€
<i>The stew beef with beer and gingerbread</i>	
Le filet mignon de porc gratiné à la Tome des 2 Caps.....	16.50€
<i>The pork « filet mignon » with Tome des 2 Caps topped cheese</i>	
La côte de veau au beurre persillé ou croûte de Parmesan.....	17.00€
<i>The veal chop with garlic butter or Parmesan crust</i>	
L'entrecôte grillée.....	18.50€
<i>The Grilled entrecôte</i>	
<i>(Sauce poivre, maroilles ou béarnaise)</i>	

Les volailles

L'escalope de poulet au Maroilles	12.00€
<i>The chicken breast and Maroilles cream</i>	
La cuisse de canard sauce au poivre ou sauce pain d'épices et framboises.....	14.00€
<i>The duck leg oven backed, pepper or gingerbread and raspberry sauce</i>	
Le magret de canard, jus pain d'épices & framboises.....	17.00€
<i>The duck breast with gingerbread and raspberry sauce</i>	

Les omelettes

L'omelette nature.....	7.50€
<i>The plain omelette</i>	
L'omelette aux champignons de Paris.....	8.50€
<i>The mushrooms omelette</i>	
L'omelette au fromage.....	8.50€
<i>The cheese omelette</i>	
L'omelette au jambon.....	8.50€
<i>The ham omelette</i>	
L'omelette composée.....	9.50€
<i>The mixed omelette</i>	

Toutes nos omelettes sont servies avec frites et salade verte
All our omelettes are served with fries and green salad

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.
All taxes included